

## BG91PX2

|   |                   |
|---|-------------------|
| Taille du piano de cuisson                      | 90x60 cm          |
| Nombre de cavités avec étiquette énergétique    | 1                 |
| Source de chaleur de la cavité                  | Electrique        |
| Type de plan de cuisson                         | Gaz               |
| Type de four principal                          | Chaleur tournante |
| Système de nettoyage four principal             | Pyrolyse          |
| Code EAN  | 8017709316747     |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A+                |



## Esthétique












|  |                      |                                  |                             |
|--|----------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| <b>Esthétique</b>                        | Classica             | <b>Manettes de commande</b>      | Smeg Master Glass           |
| <b>Série</b>                             | Concerto             | <b>Couleur des manettes</b>      | Noir                        |
| <b>Design</b>                            | Standard             | <b>Nombre de manettes</b>        | 7                           |
| <b>Couleur</b>                           | Inox                 | <b>Couleur de la sérigraphie</b> | Noir                        |
| <b>Finition</b>                          | Satiné               | <b>Type d'afficheur</b>          | Tactile                     |
| <b>Finitions du bandeau de commandes</b> | Inox                 | <b>Porte</b>                     | Avec 2 bandeaux horizontaux |
| <b>Logo</b>                              | Embouti              | <b>Type de verre</b>             | Stopsol                     |
| <b>Position du logo</b>                  | Bandeau sous le four | <b>Poignée</b>                   | Smeg Classica               |
| <b>Dosseret</b>                          | Oui                  | <b>Couleur de la poignée</b>     | Inox brossé                 |
| <b>Couleur de la table de cuisson</b>    | Inox                 | <b>Compartment de rangement</b>  | Porte                       |
| <b>Type de grilles</b>                   | Fonte                | <b>Pieds</b>                     | Gris métal                  |
| <b>Type de commandes</b>                 | Manettes             |                                  |                             |

## Programmes / Fonctions

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Nombre de fonctions de cuisson | 9 |
|--------------------------------|---|

### Fonctions de cuisson traditionnelle

|  |   |   |
|--|---|---|
|  Statique                |  Chaleur brassée   |  Chaleur tournante |
|  Chaleur tournante turbo |  Eco               |  Gril moyen        |
|  Gril fort               |  Gril fort ventilé |  Sole ventilée     |

### Fonction de nettoyage

|   |
|---|
|  Pyrolyse |
|---|

## Caractéristiques techniques table de cuisson



### Nombre total de foyers 5

- Avant gauche - Gaz - Rapide - 2.90 kW
- Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
- Central - Gaz - Ultra-rapide - 4.00 kW
- Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
- Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

|                               |          |                          |                   |
|-------------------------------|----------|--------------------------|-------------------|
| Type de brûleur gaz           | Standard | Thermocouple             | Oui               |
| Allumage intégré aux manettes | Oui      | Chapeaux de brûleurs gaz | Emaillés noir mat |

## Caractéristiques techniques four principal



|   |                         |   |                  |
|---|-------------------------|---|------------------|
| Nombre de lampes                                | 2                       | Vitre intérieure démontable                         | Oui              |
| Nombre de turbines                              | 2                       | Nombre de vitres de la porte du four                | 4                |
| Volume net de la cavité                         | 115 l                   | Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte | 2                |
| Capacité brute (litres)                         | 129 l                   | Thermostat de sécurité                              | Oui              |
| Matériau de la cavité                           | Email Ever Clean        | Système de refroidissement                          | Tangentiel       |
| Nombre de niveaux de cuisson                    | 5                       | Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse        | Oui              |
| Type de niveaux de cuisson                      | Supports en métal       | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)              | 371x724x418 mm   |
| Type d'éclairage                                | Halogène                | Contrôle de température                             | Electromécanique |
| Puissance de l'éclairage                        | 40 W                    | Puissance résistance sole                           | 1700 W           |
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Puissance résistance voûte                          | 1200 W           |
| Eclairage à l'ouverture de la porte             | Oui                     | Puissance résistance grill                          | 1700 W           |
| Type d'ouverture de la porte                    | Abattante               |   |                  |
| Porte démontable                                | Oui                     |   |                  |

|                              |     |                                 |            |
|------------------------------|-----|---------------------------------|------------|
| Porte intérieure plein verre | Oui | Puissance résistance grill fort | 2900 W     |
|                              |     | Puissance résistance circulaire | 2 x 2000 W |
|                              |     | Type de grill                   | Electrique |

## Options four principal

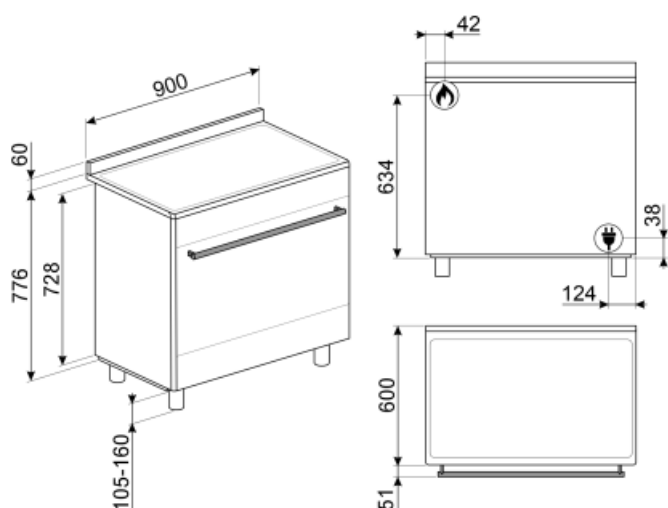
|                              |     |                      |        |
|------------------------------|-----|----------------------|--------|
| Programmeur/Minuteur         | Oui | Température minimale | 50 °C  |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximale | 280 °C |

## Accessoires inclus four principal

|                                      |   |                          |   |
|--------------------------------------|---|--------------------------|---|
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 1 | Lèchefrite profond 20 mm | 1 |
|--------------------------------------|---|--------------------------|---|

## Raccordement électrique

|                               |           |  |                     |
|-------------------------------|-----------|--|---------------------|
| Puissance nominale électrique | 4200 W    | Type de câble d'alimentation installé  | Oui, monophasé      |
| Intensité                     | 19 A      | Modalités de connexion supplémentaires | Oui, bi et triphasé |
| Tension                       | 220-240 V | Fréquence                              | 50/60 Hz            |
| Tension 2                     | 380-415 V | Borne de raccordement                  | 5 pôles             |



## Not included accessories

### AIRFRY9

Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.



### SFLK1

Sécurité enfants



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### KIT600SNL-9



### BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



### KITH95

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



### KITPDQ

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)



### KITH900BG91



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.

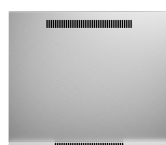


### BBQ9



### KITP90X9

Crédence murale, 90 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto pyrolyse



### PPX6090-1

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



### PALPZ

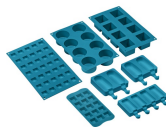
Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### GTT















Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.

















### SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C

## Symbols glossary (TT)

-  A+ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.
-  Installation en hauteur
-  Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.

-  Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
-  Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.
-  Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.
-  Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.
-  Afficheur Digital
-  Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  Four à gaz : Le four à gaz offre les valeurs d'une cuisine traditionnelle, caractérisée par un maintien naturel et constant de la température. Le gril, qui peut être utilisé lorsque la cuisson au gaz n'est pas active, complète la préparation des aliments en permettant leur coloration final. Pour garantir une fiabilité maximale, les fours à gaz sont équipés d'un triple système de sécurité.
-  Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.
-  5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.
-  Commandes par manettes

---

## Benefit (TT)

---

### True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

### Plan de cuisson gaz

Le gaz offre une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

Équipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

### Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### 2 turbines

Le four est doté de deux turbines équipées de deux éléments chauffants circulaires permettant une cuisson à chaleur tournante

### Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

### Nettoyage pyrolyse

Nettoyage facile du four grâce à la fonction pyrolyse spéciale

### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

### Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

### Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.



**AIRFRY (accessoire en option)**

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

**BBQ (accessoire en option)**

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

**STONE (accessoire en option)**

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

**Compartiment de rangement**

Plus d'espace grâce au compartiment inférieur, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine